

Materias primas para la industria de **Confitería**



PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO								
			CAJA	CUBETA	CUNETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE	
Aceites (soya, girasol y palma)	Líquido	Mejora la calidad nutritiva. Para freído, sustituto de grasa. Mejora textura	●				●	●		●	
Acesulfame K	Granular, polvo	Edulcorante no calórico que endulza 200 veces más que el azúcar								●	
Ácido adípico	Polvo	Acidulante poco higroscópico, amortiguador de pH, ayuda en la gelificación								●	
Ácido ascórbico	Granular	Acidulante, fuente de vitamina C y antioxidante natural								●	
Ácido cítrico	Granular fino, fino	Acidulante de nota ácida refrescante inmediata								●	
Ácido fumárico	Granular	Acidulante de baja higroscopiedad recomendado ampliamente para productos en polvo								●	
Ácido láctico	Líquido, polvo	Acidulante débil de notas ácidas lácteas que no afecta la estabilidad del producto						●	●	●	
Ácido málico	Polvo, granular, granular fino	Acidulante que resalta los sabores frutales otorgando mayor permanencia y mejor perfil de sabor								●	
Ácido tártrico	Polvo	Acidulante con notas astringentes. Saborizante, regulador de pH								●	
Alignatos de sodio	Polvo	Estabilizante que solubiliza en frío, crea capas y ayuda a la esferificación								●	
Almidón de maíz natural	Polvo	Agente gelificante, retrogradante y gelatinizante								●	
Almidón modificado	Polvo	De acuerdo a la aplicación puede funcionar como agente antiaglutinante, de volumen, espesante y previene la deshidratación								●	
Antiespumantes	Líquido	Ayudas de proceso					●	●		●	
Antioxidantes naturales	Polvo, aceite	Mezcla de tocoferoles que evitan la oxidación de fruta, grasas y aceites								●	
Aspartame	Granular, polvo	Edulcorante no calórico que endulza 200 veces más que el azúcar								●	
Benzoato de sodio	Polvo, extruido	Conservador que actúa principalmente contra bacterias								●	
Cafeína	Polvo, granular	Estimulante y energizante								●	
Carrageninas	Granular fino	Agente gelificante y espesante que mejora la textura y consistencia del producto								●	
Caseína ácida	Polvo	Fuente de proteína, estabilizante y emulsificante								●	
Caseinato de calcio	Polvo	Fuente de aminoácidos, emulsificante, mejora sabor y aroma. Incrementa la vida útil								●	
Caseinato de sodio	Polvo	Fuente de proteína, estabilizante y emulsificante								●	
Citrato de sodio	Granular, granular fino, fino	Regulador de acidez								●	
CMC	Granular fino	Agente espesante que mejora la textura y consistencia del producto								●	
Cocoa natural y alcalina	Polvo	Confiere sabor a chocolate								●	
Color caramelo	Polvo, líquido	Colorante natural, soluble en agua con olor a azúcar quemada y sabor amargo que mejora la apariencia del producto						●	●	●	
Colorantes	Polvo, líquido	Colorantes naturales y sintéticos	●					●	●	●	
Dióxido de silicio	Polvo, granular	Antiapelmazante, antihumectante y vehículo inerte								●	
Dióxido de titanio	Granular	Enturbiantes y color blanco								●	
Eritritol	Granular, polvo	Endulzante que no aporta calorías con notas refrescantes y perfil similar al del azúcar, agente de volumen								●	
Fibra cítrica	Polvo, granular	Aporte de fibra funcional y textura								●	
Fibra soluble	Polvo	Aporte de fibra funcional soluble								●	

Materias primas para la industria de **Confitería**



PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO								
			CAJA	CUBETA	CUNETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE	
Fuentes de minerales (calcio, zinc, magnesio, etc.)	Granular	Fortificar o enriquecer							●		
Grasas	Sólido, líquido	Fuente de grasa, emulsificante, aporta textura	●								
Gluconato de sodio	Granular, polvo	Agente quelante y enmascarador de sabores amargos y metálicos							●		
Goma gelana	Polvo, granular fino	Agente gelificante y estabilizante que forma geles fluidos							●		
Goma guar	Polvo, granular	Agente espesante que mejora la textura y consistencia del producto							●		
Goma xantana	Polvo, granular, granular fino	Agente espesante que mejora la textura y consistencia del producto							●		
Lactato de sodio	Polvo	Regulador de acidez que redondea el sabor y evita la inversión de los azúcares (revenimiento) en caramelos y dulces							●		
Lactosa	Polvo	Resalta las notas lácteas en productos con sabores lácteos							●		
Lactato gluconato de calcio	Polvo	Fuente de calcio de alta biodisponibilidad y de alta solubilidad							●		
Leche descremada en polvo	Polvo	Fuente de alto valor nutricional, confiere notas lácteas							●		
Lecitina de soya	Polvo, líquido	Emulsificante, estabilizante, espesante, humectante y antioxidante	●								
Maltodextrina	Polvo	Da volumen y actúa como agente emulsificante. Reducción de dulzor y grasa, mejora textura y alarga la vida útil del producto							●		
Maltitol	Líquido, polvo	Endulzante de bajo aporte calórico con notas refrescantes, agente lubricante y retardador de cristalización del azúcar						●	●	●	
Monoestearato de sorbitán	Líquido	Controla la cristalización							●		
Pectinas	Granular	Agente gelificante para mermeladas, ates, jaleas, gomitas y rellenos							●		
Sorbitol	Líquido, granular	Endulzante de bajo aporte calórico con notas refrescantes, agente lubricante y retardador de cristalización del azúcar							●	●	
Stevia	Polvo	Edulcorante no calórico natural de alta intensidad							●		
Sucralosa	Granular, polvo	Edulcorante no calórico que endulza 600 veces más que el azúcar							●		
Suero de leche	Polvo	Aporta notas lácteas en productos de sabores lácteos y actúa como agente aireante							●		
Vitaminas	Polvo	Agente aireante	●						●	●	
WPC 80	Polvo	Vitaminas A, B, C, D, E y K para fortificación							●		
Xilitol	Polvo	Endulzante con poder endulzante similar al del azúcar							●		